Khóa Học Bếp Chay - Dạy nấu ăn Chay chuyên nghiệp | HNAEdu

Khóa học bếp chay ngon cùng GV Bếp Trưởng chuyên nghiệp tại TPHCM, Đà Nẵng, Hà Nội.. giúp bạn lên thực đơn ăn chay & nấu món ăn chay chuyên nghiệp

Địa chỉ: 18 Đường số 1, phường 26, Bình Thạnh, Hồ Chí Minh

Mail: info@hocnauan.edu.vn

Hotline: 18006148

Chỉ đường: https://goo.gl/maps/UBgnrnXvxrufdFBF6

Website: https://hocnauan.edu.vn/day-nau-an/mon-chay

https://hocnauan.edu.vn/day-nau-an

https://hocnauan.edu.vn

Blog: https://sites.google.com/view/hnaedu

Tham khảo các khóa học khác: https://sites.google.com/view/hnaedu/day-nau-an

TÌM THÊM THÔNG TIN VỀ CHÚNG TÔI:

GG Entity

https://drive.google.com/drive/folders/1xPjQtk2-Ys6a4oaVlSJltQUUJS-QXzJV

GG Sheet

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1-ICvOTEe3xTadIUZN-lRSmub4aqwBZVdOm_Dg_iXd_0/edit

GG Doc

https://docs.google.com/document/d/1jLZajMPV8hFL02H1M1Df6kwLX3IuIIOYI6y7kELZHII/edit

GG Slide

https://docs.google.com/presentation/d/1XWUdqKQ9wVM7xdPipu67v76j1ffLdPG-IE1gipjSo1E/edit

GG Form

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScePFJi9KARaWIeqRHPWq-fd9LzL6XbC1Qn624wY0VJXgc3hQ/viewform

GG Draw

https://docs.google.com/drawings/d/1YhVCfreLrrY8HFEZ3Rvo6kAgsx3FH33d7k3eA7e-E9k/edit

GG My Map

https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1-UTNCKr3wZUDuYorcAWWhuhKZfcyHO9u

GG Site View

https://sites.google.com/view/daynauanchayhnaedu

GG Site

https://sites.google.com/site/daynauanchayhnaedu

MẠNG XÃ HỘI THAM GIA:
https://www.youtube.com/channel/UCaAeCxy8XqvPyAm5HNGu_PQ
https://www.linkedin.com/in/daynauanchayhnaedu
https://www.reddit.com/user/daynauanchayhnaedu
https://www.pinterest.com/daynauanchayhnaedu
https://daynauanchayhnaedu.blogspot.com
https://www.blogger.com/profile/11800034657223889412
https://daynauanchayhnaedu.tumblr.com
https://daynauanchayhnaedu.hatenablog.com
https://profile.hatena.ne.jp/daynauanchayhnaedu/profile
http://daynauanchayhnaedu.over-blog.com
https://daynauanchayhnaedu.wordpress.com
https://trello.com/daynauanchayhnaedu
https://www.instapaper.com/p/nauanchayhnaedu
https://www.diigo.com/profile/nauanchayhnaedu
https://getpocket.com/@daynauanchayhnaedu
https://medium.com/@daynauanchayhnaedu
https://vi.gravatar.com/daynauanchayhnaedu
https://profiles.wordpress.org/daynauanchayhnaedu
https://wordpress.org/support/users/daynauanchayhnaedu
https://500px.com/daynauanchayhnaedu
https://hubpages.com/@daynauanchayhnaedu
https://gitlab.com/daynauanchayhnaedu
https://dribbble.com/daynauanchayhnaedu
https://www.behance.net/daynauanchayhnaedu

Tại sao nên học nấu món chay?

Việc tự học nấu món chay cũng không hề đơn giản. Nếu thiếu hiểu biết về ẩm thực chay và không nắm vững kỹ năng nấu món chay sẽ rất dễ gây mất cân bằng dinh dưỡng, dẫn đến ăn uống thiếu chất và không mang lại hiệu quả. Do đó, học để biết nấu món chay đúng cách, đúng phương pháp mới phát huy và đem lại tác dụng.

Khi xu hướng ăn chay đang phổ biến, học nấu món chay là kỹ năng thiết yếu để bạn có thể tự phục vụ bản thân và gia đình. Sẽ ý nghĩa hơn khi bạn tự tay thiết kế thực đơn, lựa chọn nguyên liệu rồi chế biến các món chay hấp dẫn, thơm ngon và bổ dưỡng cho người thân yêu và bạn bè thưởng thức. Trong những ngày rằm, lễ Vu Lan… bạn cũng có thể nấu những món chay ngon để làm công quả và thể hiện lòng biết ơn với ông bà cha mẹ.

Có kiến thức về ẩm thực chay và biết nấu món chay ngon để áp dụng đúng cách, hiệu quả

Do nhu cầu ăn chay tăng nên để đáp ứng được, các nhà hàng, khách sạn, điểm ăn uống cũng đang không ngừng mở rộng quy mô phục vụ nên có nhu cầu tuyển dụng thêm đầu bếp món chay rất lớn. Trở thành đầu bếp món chay chuyên nghiệp hoặc học thêm nghiệp vụ bếp chay chính là cách để bạn tự mở ra cho mình nhiều cơ hội việc làm hấp dẫn và dễ dàng thăng tiến trong công việc… Ngoài ra, kinh doanh ẩm thực chay đang là hình thức không đòi hỏi quá nhiều vốn mà vẫn thu về lợi nhuận cao. Khi đã nắm vững kiến thức về văn hóa ẩm thực chay và những kỹ năng chế biến món chay, kỹ năng quản lý… bạn hoàn toàn có thể tự tin mở nhà hàng, quán ăn chay của riêng mình.

Khóa học Bếp Chay chuyên nghiệp tại Trường HNAEdu

Khóa học Bếp chay tại ***HNAEDU*** hiện nay đang thu hút đông đảo đối tượng yêu thích ẩm thực chay theo học với những mục đích đa dạng. Khóa học nấu ăn tại HNAEdu được chia thành 17 chuyên đề với gần 70 món chay ngon đang được yêu thích nhất hiện nay như: bún bò chay, hủ tiếu chay, phở chay, súp, lẩu, chả giò, cơm chiên…

Tham gia khóa học, bạn sẽ được cung cấp kiến thức về văn hóa ẩm thực chay, cách ăn chay đảm bảo dinh dưỡng; các công thức, bí quyết chế biến những món chay đang thịnh hành; cách phối hợp, các kỹ thuật chế biến thực phẩm chay đúng phương pháp, cách xây dựng thực đơn món chay…

Hình ảnh một buổi trong lớp học nấu ăn chay

Chương trình học với 100% thời lượng thực hành cùng sự hướng dẫn tận tình, tỉ mỉ của đội ngũ giảng viên tâm huyết có nhiều kinh nghiệm giảng dạy và làm việc tại các

nhà hàng, khách sạn lớn trên cả nước sẽ giúp học viên sẽ nhanh chóng nắm vững kiến thức chuyên môn, thành thạo tay nghề chỉ sau 1,5 tháng tham gia khóa học.